

# Innovation et qualité au service du goût

## Recherche et développement : une veille permanente.

Un laboratoire de dernière génération animé par une équipe de haut niveau scientifique assure un contrôle qualité rigoureux, le choix des matières premières et la vérification des produits finis. Il répond aux demandes spécifiques de nos clients tout en recherchant de nouvelles saveurs à même de satisfaire la demande du marché, toujours plus exigeant.

## La qualité, preuves à l'appui

Certifications Iso 9001, Iso 14001, IFS, BRC, Système HACCP, traçabilité.



# Voyage au cœur du goût



139 rue Marcel Sembat - 59590 RAISMES - FRANCE  
Tel : 00 33 (0) 3 27 32 94 94 - Fax : 00 33 (0) 3 27 36 80 33  
contact@covinor.fr / www.covinor.fr

# Un demi siècle d'exploration du goût.

Depuis 1957, Covinor est un acteur incontournable dans la transformation et le conditionnement de vinaigres, vinaigrettes, sauces, mayonnaises, moutardes de Dijon, etc. Parmi les principaux vinaigriers de France, Covinor propose ses produits dans 90% de la distribution alimentaire et exporte désormais dans plus de 50 pays répartis sur les 5 continents.



# Une production performante et durable.

## Un outil de production ultra-performant.

Covinor investit constamment dans de nouveaux équipements à même de répondre aussi bien en qualité qu'en quantité, à la demande de ses clients :

- Chai de foudre de chêne pour le vieillissement des vinaigres.
- Acétateurs de dernière génération pour la production de vinaigres jusqu'à 20% d'acidité.
- Fûts de chêne de 220L pour les vinaigres haut-de-gamme (méthode orléanaise)
- Des lignes de conditionnement ultra-performantes de dernière génération :
  - Détecteurs de métaux.
  - Nettoyage et remplissage des conditionnements.
  - Conditionnement des produits finis adapté à tous les formats et tous les matériaux de 25cl à 10kg.
  - Usage industriel : fûts de 200L, containers de 1000L et citernes de 25000L.

## Le développement durable : une réalité croissante.

Covinor a nommé un responsable de l'environnement et réalise de nombreux investissements dans ce domaine :

- Station de neutralisation des vinaigres de grande capacité.
- Station d'épuration des eaux usées selon les dernières normes environnementales.
- Mise en œuvre à grande échelle du retraitement et de la revalorisation des déchets.
- Système ultra-performant de nettoyage et de désinfection.
- Filtration : un système par membrane garantit une efficacité de filtrage optimale et un minimum de déchets.
- La réfrigération en circuit fermé permet de réduire au maximum la consommation d'eau.

  
**COVINOR**

# Voyage au cœur du goût.

# Des produits au cœur du marché.

## Des gammes larges et variées.

Vinaigrettes émulsionnées bi-phase et sauces crudités. • Moutardes de Dijon, à l'ancienne, à l'estragon, au poivre vert, au miel, au citron, etc. • Mayonnaises. • Sauces béarnaises, bourguignonnes, américaines, tartare, au poivre, césar, mille îles, etc.



## Le Bio.

Bien sûr, Covinor n'a pas attendu la montée du marché bio et propose depuis des années de nombreux produits certifiés par Ecocert.

## Les marques.

Les gammes Covinor sont structurées par 4 marques à même de répondre à ses multiples marchés : Ancor, Chatel, Covinor, Marquis de Bordeaux.

  
**COVINOR**



**ANCOR**

Marquis  
de Bordeaux

